



冷菜・オードブル

hors d'oeuvre

ー値段表記(000)は
お一人様限定サイズ料金ですー

salad.etc..

みざんサラダ ー人参・牛蒡、林檎・茸、春菊・レタス・ミニトマトー	980 (500)
炙り牛タンとレンズ豆のサラダ ーシェリーヴィネガー風味ー	1180 (600)
真鯛のカルパッチョと丸ズッキーニ ー青梅とライムのヴィネグレットー	1280 (780)
旬果実ー びわと塩マスカルポーネチーズ ー紅茶とアーモンドの香りー	1180 (600)
真タコと山ウドのトマトマリネ ーベルガモットガスパチョソースー	980 (500)
自家製ピクルス	600 (400)
キャロットラペ ーオレンジ風味ー	600 (400)
いぶりがっこオリーブチーズ	880 (450)
トリュフジャイアントコーン	680
チーズ盛り合わせ ーミモレット・フェタ・ジェラルブルー・カマンベールー	1280 (650)
つまみ盛り合わせ ーナッツ・チョコ・ドライフルーツ・バナナチップ等ー	1000

肉の冷菜



charcuterie

パテドカンパーニュ
フロマージュドテート
コッホサラミ
鴨ロース燻製
鶏ハム等が盛り込まれています

自家製シャルキュトリー盛り合わせ ー3名様盛できますー	1580~ (790)
パテドカンパーニュ ーフランス式豚の田舎風パテー	800 (550)
フォアグラ冷製と自家製フィナンシェ ースパイス香ー	1ヶ580
白とろレバー ー炭とゴマ風味ー	1ヶ300
ー14か月熟成ハモンセラーノー おいしい切り立て生ハム	1280
※ナイトアワー21時以降半額です!	
ご一緒に焼きたてバケット ー焼き上げのお時間7-8分頂きますー	1ヶ350

pasta & rice ㄨに

ー淡路麺業のもちもち生パスター トマトスパゲッティ	980
	大盛り1470
ー淡路麺業のもちもち生パスター 牡蠣ときのこ、春菊のスパゲッティ	1780
	大盛り2670
鴨UMAMIガーリックライス	800

dessert

食後に手造りをぜひ

ーお酒に合うー ババ・オ・ラムとバナナのムース ージャマイカンラムの野生的な香りー	600
ーナッツィー ヘーゼルナッツのバスクチーズケーキ と黒文字のアイス ー日本のハーブアイスですー	600
ーしっとりー ガトーショコラとバニラアイス	600

ご一緒にコーヒーやアールグレイティー、デザートワインもどうぞ♪